

まるごと柚子の ガトーウィークエンド

2018.11.26

宇都宮市中央卸売市場
出張市場講座

17.5 cm × 8 cm型

1 台分



•材料

パウンドケーキ本体		アイシング	
卵	2 個 (L)	粉糖	60g
きび砂糖	70g	ゆず果汁	10g
ゆず茶	25g	ゆずのピール	適量
ゆず皮	1 個分		
ゆず果汁	1 個分		
無塩バター	70g		
太白胡麻油	30g		
薄力粉	100g		
強力粉	20g		
ベーキングパウダー	3g		

・作り方

①卵を大きめのボウルにほぐす。砂糖、ゆず茶を入れる。

※泡だてなくて良い。

②溶かしたバター、太白胡麻油、ゆず果汁、ゆず果皮を加えて混ぜる。

③薄力粉、強力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるったものを一度に入れて中心から少しずつ混ぜる。粉が全部混ざりツヤが出ればいい。

※混ぜ過ぎると生地が膨らまなくなるので注意

④型に生地を流す。高い所から泡を消すように流す。



⑤170℃のオーブンで約 45 分焼く

※綺麗な割れ目を出したい場合は、オーブンに入れ、約 10 分後に一度出して、包丁等で切れ目を入れる。

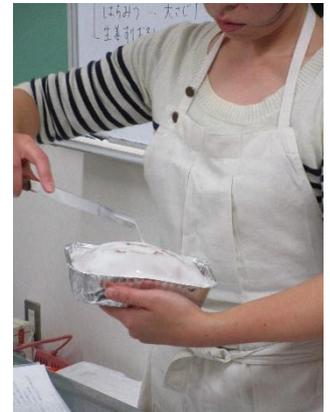


⑥粗熱が取れたら、表面にアイシングを塗り、乾く前にお好みでゆずのピールをまぶす。

(アイシングの作り方)

粉糖に分量のゆず果汁を加えてゴムベラで混ぜる。

少し流れるくらいの硬さにする。硬い場合は水を少しずつ足して調節する。



⑦アイシングが乾いたら完成。



注意事項

ゆず果皮をすりおろす時は皮の白い部分を削らないように気をつける
焼き上がりは真ん中の破れ目の中にも焼き色がついて、竹串を刺して
生地が竹串にくっついてこないのが目安